報道関係各位
プレスリリース

京都/飲食/サマー企画

2023年8月29日
有限会社あんじ

気温が30度を超えると、最高気温がそのまま割引率に！
暑さ続く京都の海鮮居酒屋「あんじ」で「残暑割」9/1（金）開始

卸を挟まないで仕入れる鮮魚を使った酒蒸しが対象メニュー。美味＋割引でお客様は2重に「おいしく」

有限会社あんじ（住所：京都市左京区、代表取締役：中谷 安志）が運営する「あんじ烏丸六角店」（京都市中京区）は9月1日（金）より、その日の最高気温が30℃を超えると最高気温の数字がそのまま割引率になる「残暑割」を実施します。

名物の「骨蒸し」
（メイン：金目鯛、オプション：ハマグリ、豆腐と野菜）

卸を挟まない市場直送の鮮魚が売り

■暑さの続く京都で、最高気温が30℃を超えれば、気温の数字がそのまま割引率になる「残暑割」

9月に入るとはいえ、まだまだ暑さの続く京都。にもかかわらず、連日多くの観光客でにぎわっています。そんな京都に観光で来られた方に、食事でも、お財布的にも「おいしい」思いをしてもらおうと、「残暑割」を企画しました。気象庁が当日5時に発表する予想最高気温を基準にし、**30度を超えると最高気温がそのまま割引率になります。**

対象メニューは当店自慢のメニューはいわゆる酒蒸しですが、骨周りの身をとてもおいしく食べられることから当店では「骨蒸し」（638円）と呼んでいます。当店は「卸を挟まず、市場や漁港から直送される鮮魚の仕入」を売りとし、刺身や唐揚げ、炭焼き、しゃぶしゃぶ、寿司、煮つけなどいろいろな食べ方を提案しています。その中でなかなか使いどころの難しい魚の頭（カマ）の部分をおいしく食べられる方法として酒蒸しをご用意。料理酒ではなく、純米酒でふっくらと蒸しています。**捨ててしまう部位を職人の技術で無駄なく使うだけでなく、臭みのない「鮮魚」を取り扱っているから当店だからこそできる酒蒸し**です。**「オオモンハタ」「ハマフエフキ」など珍しい魚を取り揃えているのも当店ならでは**で、オプションでハマグリ（3個、528円）、豆腐とお野菜（308円）を追加いただけます。蒸したときに出る出汁とポン酢を１：１で合わせてお楽しみください。企画を通して、お客様にはお値段、味の2重の意味で「おいしい」思いをしていただくと同時に、新鮮な魚を使っていることや、料理人の技術力の高さを知ってもらえたらうれしいです。

■「残暑割」企画詳細

期　　間：9月1日（金）～9月31日（木）
対象商品：骨蒸し＝638円
（メイチダイ、メジナ、ギンガメアジ、ハマフエフキ、スズキ、オオモンハタ、ヘダイから1種）
追加オプション→ハマグリ＝528円、豆腐とお野菜＝308円（価格はいずれも税込）
内　　容：気象庁発表による当日5時時点の予想最高気温が30度を超えていると、
最高気温がそのまま割引率となります

※他のサービス券との割引不可　※メインの魚は仕入れの状況により品切れ or 変更することがあります
※店内でご飲食される方が対象

■「あんじ烏丸六角店」店舗詳細

住　　所：京都市中京区六角通烏丸東入ル堂之前町231 星の子六角ビル　2F
営業時間：昼＝11時30分～14時（L.O. 13時30分）、夜＝17時～翌1時（L.O.24時）
定 休 日 ：なし　　電話番号： 075-231-5375

●取材に関するお問い合わせ●
あんじ烏丸六角店　広報事務局 担当：小村・田村　TEL：06-4708-3766　E-mail:pr@raple.co.jp